



# Gnocchi alla romana, con funghi

 4 personnes

 Sligro-ISPC



Préparation : 45 minutes + 75 minutes de repos

## Ingrédients

### Sauce béchamel :

30 g de beurre  
30 g de farine  
500 ml de lait entier  
150 g de champignons bruns, en tranches  
2 gousses d'ail, coupées en deux  
10 g de poudre de cèpes

### Gnocchi :

1 l de lait entier  
250 g de semoule fine  
3 jaunes d'œufs  
75 g de beurre, en dés  
75 g de parmesan, râpé  
10 g de poudre de cèpes  
1 pincée de noix de muscade râpée  
2 c. à s. d'huile d'olive  
50 g de provolone, râpé  
150 g de champignons mélangés, nettoyés  
1 petite truffe (variété au choix et de saison)  
1 c. à s. d'huile d'olive relevée

**Extra :** 2 plaques de cuisson tapissées de papier cuisson

## Préparation

- Pour la béchamel, faites chauffer le beurre et ajoutez la farine quand le beurre a fondu. Remuez bien et laissez cuire quelques instants à feu doux. Ajoutez le lait et portez à ébullition tout en remuant. Maintenez

l'ébullition et ajoutez les champignons, l'ail et la poudre de cèpes. Déposez le tout dans un grand bol allant au micro-ondes. Couvrez la sauce et mettez-la 2 minutes au micro-ondes sur la position la plus élevée. Remuez et remettez 2 minutes de plus. Répétez 2 fois cette opération (ajoutez éventuellement un peu de lait si le mélange devient trop épais). Passez la béchamel et salez-la. Couvrez et réservez.

- Pour les gnocchi, portez le lait à ébullition. Ajoutez la semoule tout en remuant et laissez bouillir à feu doux sans cesser de remuer (attention, car le mélange épaissit et peut éclabousser). Laissez cuire à feu très doux pendant 15 minutes en remuant régulièrement. Sortez du feu et ajoutez les jaunes d'oeufs, le beurre, le fromage, la poudre de cèpes et la noix de muscade. Goûtez, salez et poivrez. Versez la préparation épaisse sur la plaque de cuisson et étalez-la sur 1 bon cm d'épaisseur. Couvrez avec du film alimentaire, laissez refroidir et durcir pendant au moins une heure.
- Découpez des petits disques d'environ 6 cm dans la pâte. Déposez-les sur l'autre plaque de cuisson et arrosez-les d'1 cuillère à soupe d'huile. Enfournez-les pendant 15 minutes à 200°C. Saupoudrez de provolone et remettez au four quelques minutes.
- Faites revenir les champignons pendant 3 minutes dans le reste de l'huile bien chaude. Salez et poivrez. Faites chauffer la sauce béchamel au micro-ondes. Déposez un disque de pâte sur une assiette, nappez-le d'un peu de sauce et répartissez les champignons autour. Râpez la truffe par-dessus et arrosez d'huile d'olive.

- **Conseil :**

Préparez rapidement une huile aux épices pour arroser :

faites blanchir une poignée de feuilles de persil pendant 10 secondes, rincez-les à l'eau glacée, pressez-les et mixez-les au blender avec 100 ml d'huile douce.